

Fumo

FROKOST MENU

Menuen er bygget op omkring, at bordet deler pizza efter eget valg.
Derudover får I charcuteri, surdejsbrød, ost og en grøntservering.
239,- pr/person.

SNACKS

Saltede marcona mandler. 45,-
Gordal oliven fra Catalonien. 45,-

SERVERINGER

Surdejsbrød – pisket smør. 45,-
Charcuteri – udvalg af italiensk samt dansk – hengemt grønt. 139,-
Stracciatella – voatsiperifery peber – Fennikel. 109,-
Tatar af okseinderlår – sprødt brød – syltet kantareller – sort peber creme. 169,-
Nye sukermajs fra fyn, parmasan ost, gochugaru 99,-
Burratta – basilikum – tomater. 119,-

PIZZA

Marinara – San Marzano tomat – oregano – hvidløg. 115,- / tilkøb stracciatella 39,-
Margherita – San Marzano tomat – mozzarella – batak peber – basil. 139,-
Kartoffel – mozzarella – cremefraiche – fuldmåne ost – fransk rosmarin. 145,-
Salami piccante – San Marzano tomat – mozzarella – løg – oregano. 145,-
Fire oste – San Marzano tomat – syltet løg – chili. 145,-
Frilands gris – San Marzano tomat – mozzarella – østershatte – oregano. 145,-
Salsiccia – San Marzano tomat – mozzarella – new zealand spinat – pecorino. 145,-
N'duja (stærk, blød salami) – San Marzano tomat – mozzarella – løg – oregano. 145,-

DESSERT

Gelato på biodynamisk mælk, æblemost fra Løvskal, havsalt, olivenolie. 55,-
Bagt cheesecake lavet på boa boa vanilje og kirsbærkompot. 75,-

COCKTAILS

Mondino spritz – mondino & prosecco 75,-
Sommer negroni – gin – pink grape vermouth – Mondino amaro. 125,-
Cappellano sour – Stauning Kaos – citron. 125,-
Basil Smash – gin – basilikum – citron. 109,-
Bramble – gin – citron – brombær. 109,-
Fumo Daiquiri – mørk rom – citron – bitter. 109,-
Espresso Martini – vodka – kaffelikør – espresso. 109,-
Old Fashioned – bourbon – bitter – appelsin. 109,-

NATURFRISK SODAVAND

Appelsin – Citron – Rabarber – Sport – Danskvand m/u citrus – Ginger ale. 39,-

NATURFRISK JUICE

Blodappelsin. 39,-
Hyldeblomst. 39,-

HJEMMELAVET

Earl grey ice tea – citrus. 45,-

BAD SEED BREWING

Uno pilsner – serveret fra fad 40 cl. alkohol 4,5% 75,-
Classic - serveret fra fad 40cl. alkohol 5,0% 75,-
Uden kvittering – moderne westcoast IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Slice of Sunshine – moderne westcoast IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Blackstar – Black IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Goodmorning Vietnam – milk stout – 44 cl. alkohol 8,3% 95,-
King ink – Imperial stout – 33cl. alkohol 11,5% 95,-
town and contry – pale ale – 44 cl. alkohol 4,7% 95,-
Crimson dawn – berliner weisse – 44 cl. alkohol 4,5% 95,-
Tile cutter – pale ale – 44 cl. alkohol 6,3% 95,-

ALKOHOLFRI

Magleby klassik – Møn bryghus – Alkohol 0,5 75,

SPIRITUS

Hjemmelavet Fumo limoncello. 75,-
Chatreuse. 60,-
Stauning Kaos. 70,-
ELG brandy. 75,-
Amaro Montenegro 70,-

KAFFE & THE

Espresso – cappuccino – americano – the. 45,-
Iskaffe – mælk – karamel. 55,-

MOUSSERENDE

Prosecco – Bianca Vigna Veneto – Italien. 65/395,-
Cremant de bourgogne – Vitteaut – Frankrig. 595,-
Champagne – Robert Barbichon – Champagne – Frankrig. 1395,-

HVIDVIN

Loch riesling – 2021 – Weinhof Herrenberg – Riesling – Mosel. 90/450,-
Alte Reben – 2021 – Grans Fassian – Riesling – Mosel. 105/580,-
Bruno – 2021 – Karthausershof – Weissburgunder – Mosel. 75/375,-

Bianco vermentino – 2021 – Poggiotondo – Vermentino – Toscana. 65/325,-
La Cappuccina – 2019 – Garganega – Soave. 85/425,-
La Fuga – 2022 – Donnafugata – Chardonnay – Sicilien. 80/400,-
Chiaranda – 2020 – Donnafugata – Chardonnay – Sicilien. 120/600,-

Macon-vergisson – 2021 – Domaine Simonin – Chardonnay – Bourgogne. 70/350,-
Pouilly-fuisse – 2021 – Domaine Simonin – Chardonnay – Bourgogne. 550,-
Caillottes – 2021 – Pouilly fume – Sauvignon blanc – Loire. 700,-
Rully – 2020 – Vicent Girardin – Chardonnay – Bourgogne 750,-

ROSÈ

Primavera – 2021 – Sangiovese – Poggio al sole – Toscana. 80/400,-
Rosato – 2022 – Setté – Barbera – Piemonte. 80/400,-

RØDVIN

Solea – 2021 – Nero d'avola – Cantina Cellare – Sicilien. 80/325,-
Valpolicella Superiore – 2021– La Casa de Roberta – Veneto – Italien. 85/375,-
Ponente – 2019 – Poggio Al Sole – Toscana – Italien. 675,-
Chianti – 2020 – Sangiovese – Poggiotondo – Toscana. 425,-

Le volte – 2020 – Tenuta Dell ornellaia – Merlot – Bolgheri. 475,-
Ornellaia – 2019 – Cabernet Sauvignon – Tenuta dell Ornellaia - Bolgheri. 2900,-

Bourgogne rouge – 2021 – Boursot Pere et fils – Pinot noir – Bourgogne. 115/635,-
Saint aubin – 2021 – Henri Prudhon – Pinot noir – Bourgogne. 695,-
Nuits st. George – 2021 – Aurelien verdet – Pinot noir – Bourgogne.950,-

Questo vino Rosso – 2019 – Setté – Piemonte. 75,-
Barbera d'asti – 2020 – Setté – Barbera – Piemonte. 115/450,-
Gringolino – 2021 — Setté – Piemonte. 450,-
Nizza – 2019 – Setté – Barbera – Piemonte. 675.-

Vinkort fortsættes næste side...

Langhe dolcetto – 2021 – Benotti rosavica – Dolcetto – Piemonte. 425,-
Barbera d’Alba – 2021 – Benotti Rosavica – Barbera – Piemonte. 475,-
Langhe Nebbiolo – 2021 – Benotti rosavica – Nebbiolo – Piemonte. 575,-
Roero – 2019 – Benotti Rosavica– Nebbiolo – Piemonte. 735,-

Langhe Nebbiolo – 2020 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 675,-
Barolo Treturme – 2018 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1325,-
Barolo Treturme – 2019 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1225,-
Barolo Bussia – 2018 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1950,-
Barolo Bussia – 2019 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1800,-

Barolo Normale – Pio Cesare – Nebbiolo – Piemonte. 1600,-
Barolo Ornato – 2018 – Pio Cesare – Nebbiolo – Piemonte. 2600,-

Barbaresco – 2018 – Cantina del Pino – Nebbiolo – Piemonte. 675,-
Barolo Ravera – 2017 – Paolo Scavino – Nebbiolo – Piemonte. 1100,-

Barbera d’alba – 2018 – Cappellano – Barbera – Piemonte. 1500,-
Barolo Otin fiorin – 2018 – Cappellano – Nebbiolo – Piemonte. 5000,-

DESSERTVIN

Kabir – Donnafugata – Sicilien. 85/600,-
Chinato – Cappellano – Piemonte. 150,-
Recioto – La cappucina – Veneto. 85/600